

Bruks- anvisning Käyttöohje

S

FIN

**Glaskeramikhäll
Keraaminen keittotas**



QHC 644

Till våra kunder

läs igenom den här bruksanvisningen noggrant.

Läs avsnittet "Säkerhetsanvisningar" på de första sidorna särskilt noga. Spara den här bruksanvisningen för att kunna slå upp i den senare. Överlämna den till eventuellt efterkommande ägare.

Följande symboler används i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning: Anvisningar som är avsedda för din egen säkerhet.

Observera: Anvisningar som är avsedda för att undvika skador på spisen.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformationer

1. De här siffrorna leder dig steg för steg vid betjäningen av spisen.

2. ...

3. ...

Innehåll

Bruksanvisning	4
Säkerhet	4
Avfallshantering	5
Beskrivning av inbyggnadshällen	6
Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner	6
Digitala displayer	7
Säkerhetsavstängning av kokzonerna	7
Innan hällen används första gången	8
En första rengöring	8
Användning av kokhällen	8
Touchkontroll-fält	8
Slå på hällen	8
Stänga av hällen	8
Kokzonsval	9
Val av effektläge	9
Slå på/stänga av kokzon med tre värmezoner/trippelzon	10
Slå på/av stekzonen	11
Stänga av kokzon	12
Restvärmevarnare	12
Laga mat med hjälp av uppkokningsautomatik	13
Laga mat utan uppkokningsautomatik	14
Spärra/frigöra panel	14
Timer	15
Användning, tabeller, tips	17
Kokkärl	17
Tips för tillagning med och utan uppkokningsautomatik	18
Rengöring och skötsel	20
Kokhäll	20
Vad gör man när ...	22
Åtgärd vid störningar	22
Installationsanvisning	23
Tekniska data	23
Bestämmelser, normer, direktiv	23
Säkerhetsanvisningar för installatören	24
Nätanslutning	24
Garanti/Konsumentkontakt	25
Reklamation	25
Sverige	25
Garanti	25
Finland	25
Konsumentkontakt	25
Sverige	25
Service och reservdelar	26
Typskylt	27
Montering	53

Bruksanvisning

Säkerhet

Denna spishäll uppfyller gällande säkerhetsnormer. Men vi vill ändå göra dig uppmärksam på följande säkerhetsanvisningar.

Elsäkerhet

- Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en auktoriserad fackman.
- Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vid reparationer - kontakta återförsäljaren eller vår service.

 Om du inte följer dessa råd gäller inte garantin för skador som uppkommer.

- Inbyggnadshällar får endast användas om de är monterade i normenliga, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor. Då säkerställs berörings-skyddet som krävs av VDE (Tyska elektroteknikers förbund) för elektriska apparater.
- Vid fel på hällen, brott eller sprickor:
 - stäng av alla kokzoner,
 - slå ifrån säkringen för hällen resp. skruva ur den.

Säkerhet för barn

När du kokar och steker mat, blir kokzonerna varma. Var därför noggrann med att hålla småbarn borta från spisen.

Säkerhet under användningen

- Den här hällen får endast användas för vanlig kokning och stekning av maträtter.
- Använd inte kokhällen till att värma upp rummet.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av hällen. Anslutningsledningar får inte hamna på de varma kokzonerna.
- Överhettade fetter och oljor antänds snabbt. När du tillreder maträtter i fett eller olja (t.ex. pommes frites) bör du övervaka tillagningen.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.

Säkerhet vid rengöring

Vid rengöring måste spishällen vara avstängd. Det är av säkerhetsskäl förbjudet att rengöra hällen med ångstråle- eller högtrycksrengörare.

Så undviker du skador på spishällen

- Använd inte spishällen som arbets- eller avställningsyta.
- Kanten på glaskeramikhällen saknar ram och är ömtålig för slag. Iaktta försiktighet vid hantering av kastruller och stekpannor.
- Använd inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Glaskeramik är okänslig för temperaturchocker och mycket motståndskraftig, men inte oförstörbar. Den kan skadas, i synnerhet av spetsiga och hårda föremål som faller ner på hällen.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten som är skrovlig och har skarpa kanter. Det kan bli repor när man flyttar dem.
- Om socker eller en tillredning med socker hamnar på den varma kokzonen och smälter, är det viktigt att ta bort detta genast. Använd skrapan och ta bort det medan det fortfarande är varmt. Om massan kallnar kan det uppstå skador på ytan när man tar bort den.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikhällen, t ex plast, aluminiumfolie eller ugnsfolie. Om något ändå skulle smälta på glaskeramikyten, måste också detta omedelbart tas bort med skrapan.

Avfallshantering av förpackningsmaterial

Alla använda material kan återanvändas utan undantag.

Plasterna har följande märkning:

- >PE< för polyetylen, till exempel den yttre förpackningen och påsarna i ugnsutrymmet.
- >PS< för skummad polystyren, till exempel de dämpande delarna, naturligtvis freonfria.

Avfallshantering när den slitits ut

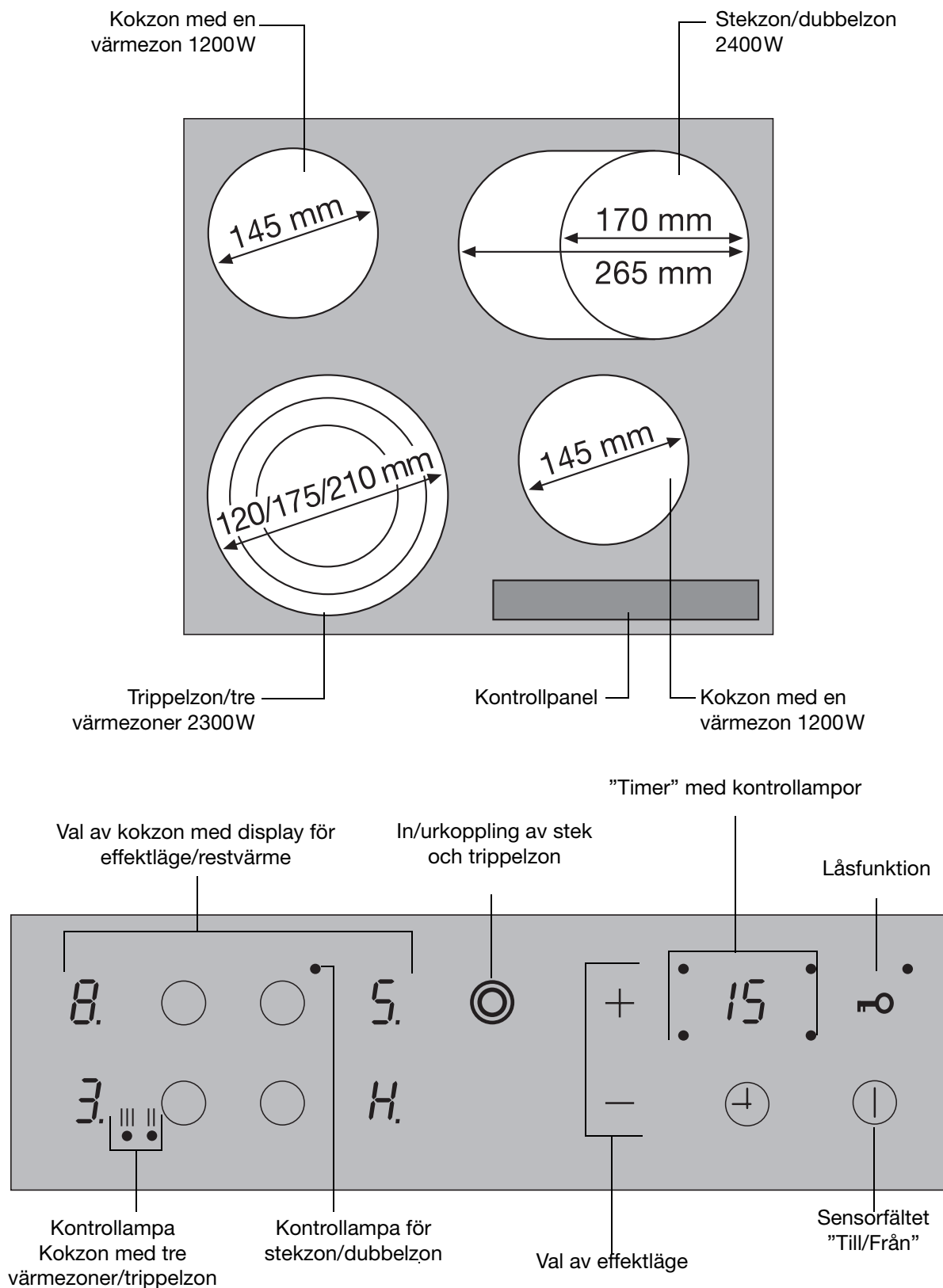


Varning: Gör den oanvändbar, så att den blir helt ofarlig, innan du lämnar den till återvinning.

Skilj inbyggnadshälsen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.

Beskrivning av inbyggnadshällen

Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner



Digitala displayer

De fyra displayrutorna som hör till de fyra kokzonerna visar:

- , efter påsättning och vid automatisk avstängning med säkerhetsfunktionen,
-  vid val av en kokzon,
-  till , beroende på valt effektläge,
-  vid uppkokningsautomatik
- , vid restvärme,
-  vid felfunktion.



Säkerhetsavstängning av kokzonerna

Om en av kokzonerna inte stängs av eller om effektläget inte ändras efter en bestämd tid stängs alla kokzoner automatiskt av.

I kokzonsindikeringen för alla påsatta kokzoner visas  och när de har svalnat .

Kokzonerna stängs av vid:

- Effektläge 1 - 2 efter 6 timmar.
- Effektläge 3 - 4 efter 5 timmar.
- Effektläge 5 efter 4 timmar.
- Effektläge 6 - 9 efter 1,5 timmar.



Skulle en eller flera kokzoner stängas av automatiskt innan den inställda tiden har gått ut, så titta i kapitlet "Vad gör jag om ...".

Upphävning av säkerhetsavstängningen

Vill du upphäva den aktiverade säkerhetsavstängningen, så ska du stänga av spishällen med sensorfältet Till/Från  och sedan slå på den direkt efteråt. Därefter är kokzonerna driftklara igen.

Avstängning av andra orsaker

Vätska som kokar över och rinner över panelen leder till att alla kokzoner stängs av omedelbart.

Samma sak händer om du hänger en våt trasa över panelen. I båda fallen måste du slå på spishällen igen med Huvudbrytaren , efter att vätskan respektive trasan tagits bort.

Innan hällen används första gången

En första rengöring

Torka av glaskeramikhällen med en fuktig trasa.



Observera! Använd inga skarpa och slipande rengöringsmedel! Ytan kan skadas.

Användning av kokhällen



När kokzonen sätts på kan den surra kort. Det är en egenhet hos alla glaskeramikhällar och inverkar inte negativt vare sig på spisens funktion eller livslängd.

Touchkontroll-fält

Du använder Touchkontroll-fälten genom att du lägger ett finger på önskat fält och trycker lätt tills motsvarande display tänds eller släcks eller önskad funktion utförs.

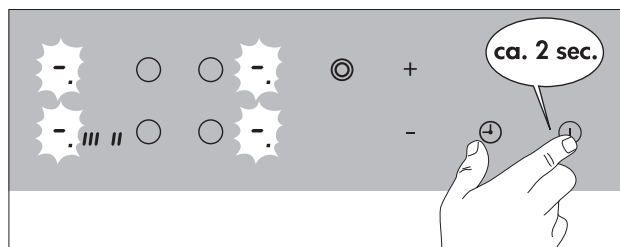
Slå på hällen

Du slår på hela hällen med hjälp av fältet "Till/ Från" ①.

Tryck lätt på fältet "Till/Från" under cirka 2 sekunder. Den digitala displayen visar  och decimalpunkten blinkar.



När du har använt fältet "Till/Från" för att slå på hällen, måste du inom ca 10 sekunder välja en av kokzonerna m.h.a. kokzonsknapparna. Annars stängs hällen av igen av säkerhetsskäl.



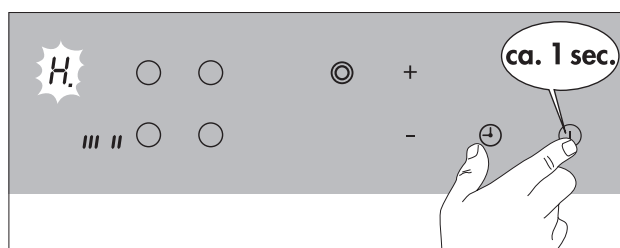
Stänga av hällen

Du stänger av hällen helt genom att trycka lätt på fältet "Till/Från" ①.

Tryck lätt på fältet "Till/Från" under cirka en sekund.



När en enstaka kokzon eller hela hällen stängts av visas ett  (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.

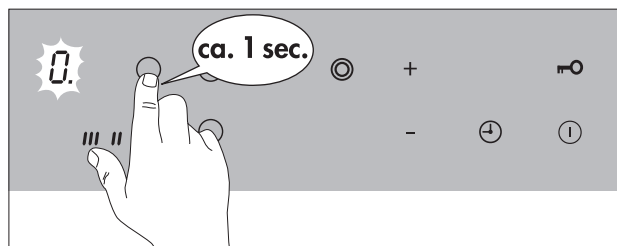


Kokzonsval

Du slår på önskad kokzon genom att trycka lätt på motsvarande fält under cirka en sekund.

I displayfältet för kokzonen tänds nollan samt en decimalpunkt 0.

i Decimalpunkten indikerar att du endast kan göra inställningar för den här kokzonen.

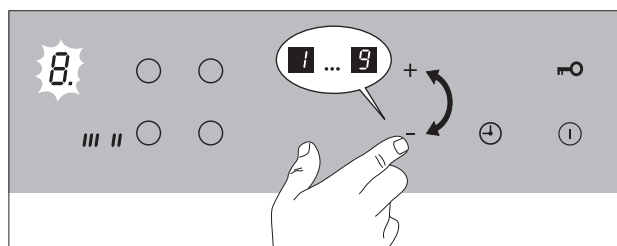


Val av effektläge

Används för att ställa in och ändra effektläge (1 till 9) för valdkokzon.

Höj effektläget med hjälp av fältet ⊕.

Sänk effektläget med hjälp av fältet ⊖.



i Om flera kokzoner används samtidigt måste du först välja kokzon genom att trycka lätt på motsvarande fält innan du kan ändra effektläget. Decimalpunkten i displayen visar vilken kokzon som valts.

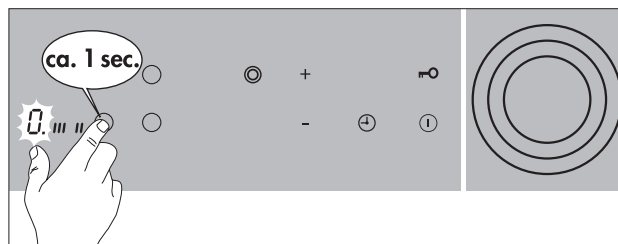
Slå på/stänga av kokzon med tre värmeloner/tripelzon

Allt efter kastrullens eller stekpannans storlek kan kokzonens tre olika storlekarna kopplas in med hjälp av fältet "in/urkoppling" på kontrollpanelen.

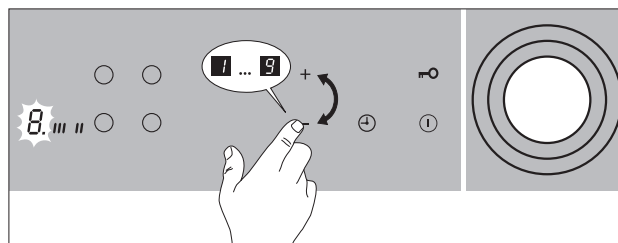


Den mindre värmelonen måste först kopplas in.

1. Välj kokzon.

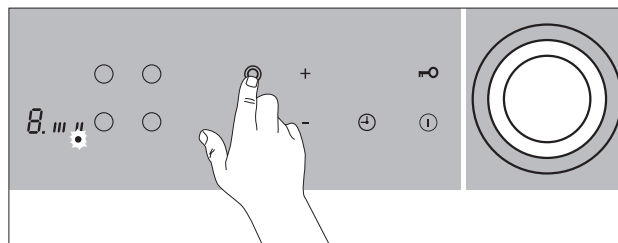


2. Ställ in önskat effektläge.



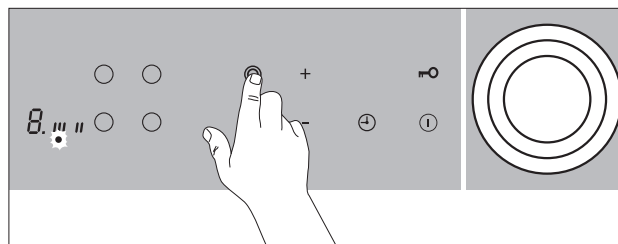
3. Vidrör fältet "in/urkoppling".

Den mellersta värmelonen slås på. Kontrollampan under symbolen II tänds.



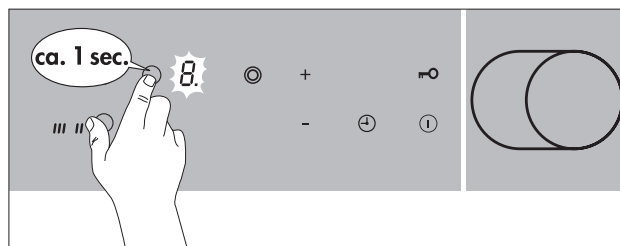
4. Vid ytterligare en beröring av fältet "in/urkoppling" aktiveras den yttre värmelonen. Kontrollampan under symbolen III tänds.

5. För att stänga av den yttre värmelonen vidrör fältet "in/urkoppling". Respektive värmelona stängs av.

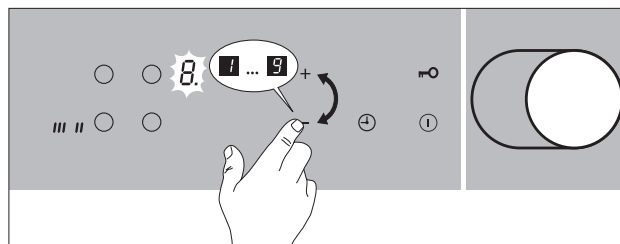


Slå på/av stekzonen

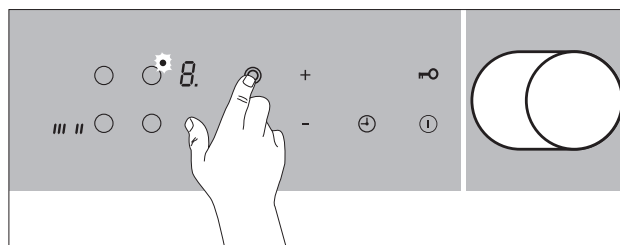
1. Välj önskad kokzon.



2. Ställ in önskat effektläge.



3. För att slå på/stänga av stekzonen placeras ett finger på touchkontroll-fältet "in-/urkoppling", tills kontrollampan tänds eller släcks.

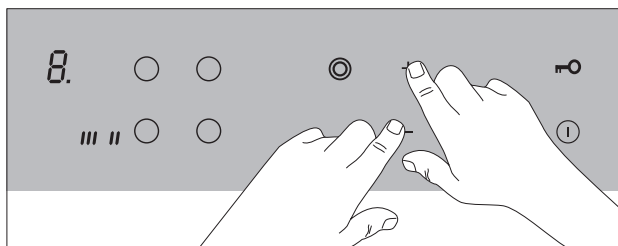


Stänga av kokzon

1. Välj önskad kokzon med hjälp av fälten för kokzoner.
2. För att stänga av, rör du samtidigt vid fälten ⊕ och ⊖ alternativt ställ med fältet ⊖ in kokzonen till noll.



En kokzon kan endast stängas av då decimalpunkten i kokzonsdisplayen lyser.



Restvärmevarnare

När en enskild kokzon eller hela hällen stängts av visas ett  (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.



Även sedan kokzonen stängts av, slocknar restvärmevarnaren först när kokzonen svalnat.



Du kan använda restvärmen för att smälta eller hålla maträtter varma.



Observera! Så länge som restvärmevarnaren lyser finns det risk för att bränna sig.



Obs! Vid ett strömavbrott slocknar även symbolen  och därmed går det inte att se om det föreligger eventuell restvärme. Man kan dock fortfarande bränna sig. Detta går emellertid undvika genom att vara försiktig.

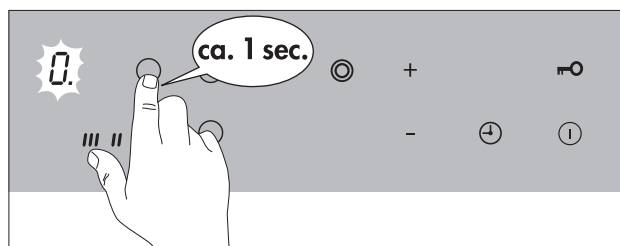
Laga mat med hjälp av uppkokningsautomatik

Alla fyra kokzonerna på hällen har nio effektlägen och är utrustade med uppkokningsautomatik:

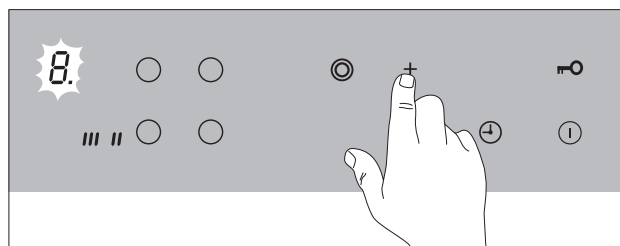
- [1] = lägsta effektläget
- [9], högsta effektläget
- [R], uppkokningsfunktion.

Om du väljer det effektläge du önskar med fältet ⊕, arbetar kokzonen under en viss tid med full effekt och kopplar automatiskt tillbaka till inställt sjudläge. Tiden för den automatiska uppkokningen beror på vilket effektläge som valts för fortsatt kokning.

Välj önskad kokzon med hjälp av fälten för kokzoner-na.



Rör vid fältet ⊕, tills du erhåller önskat effektläge [1] till [9]. Därefter visas inställt effektläge. Efter 5 sekunder visas åter [R] (= uppkokningsautomatik) på displayen i stället för effektläget. Då uppkokningstiden är slut visas effektläget för kokning igen.



i Om du under automatikfunktionen väljer ett högre effektläge, t.ex. från [3] till [5], kommer hänsyn att tas till den hittillsvarande uppkokningstiden. Väljer du ett lägre effektläge, avslutas uppkokningstiden omedelbart.

 Uppkokningsautomatiken utnyttjar restvärmen om du använder en kokzon som fortfarande är varm. Detta sparar både tid och energi.

i Om du vill slå på en kokzon igen där det redan står en varm anrättning, ska du alltid ställa in det önskade effektläget med fältet ⊕. Därmed undviker du att maträtten kokar över av den automatiska uppkokningsstöten.

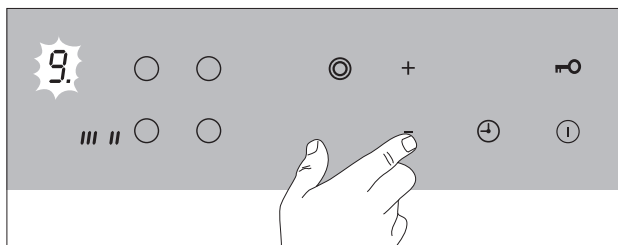
Laga mat utan uppkokningsautomatik

Om du vill använda kokzonen utan uppkokningsautomatik, väljer du önskat effektläge med fältet $\ominus$.

1. Slå på spishällen och välj önskad kokzon med kokzonsknapparna.
2. Rör vid fältet $\ominus$ för att ställa in önskat effektläge 9 till 1 .



Du kan ändra läget när som helst med knapparna $\oplus$ och $\ominus$, så länge som kokzonen är vald.



Stänga av kokzon

1. Välj önskad kokzon med hjälp av kokzonsknapparna.
2. För avstängning, tryck samtidigt på knapparna $\oplus$ och $\ominus$.



Använd inte uppkokningsautomatik vid matlagning på kokzoner som fortfarande är varma.

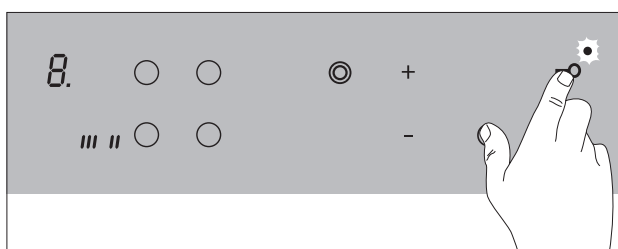
Spärra/frigöra panel

Du kan när som helst under användningen spärra panelen, förutom fältet "Till/Från", för att förhindra att inställningarna ändras t.ex. om du torkar av panelen med en trasa. Denna funktion kan även användas som barnspärr.

1. Rör vid fältet "Spärr" tills kontrollampan tänds.
2. För att låsa upp spärren rör du lätt vid fältet "Spärr" igen tills kontrollampan slocknar.



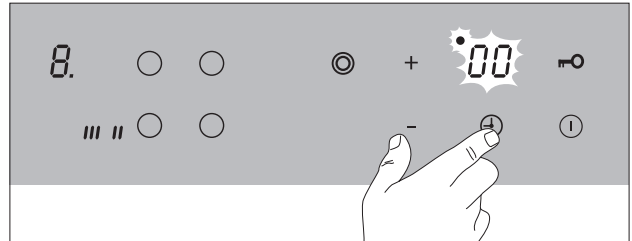
Barnspärr! Om spärren är aktiverad och kokzonen stängs av helt med fältet "Till/Från", är den fortfarande aktiverad när kokzonen slås på igen. För att slå på kokzonen igen, måste ovanstående spärrfunktion avaktiveras.



Timer

Med den inbyggda timern kan du för alla kokzonerna ställa in en tillagningstid. När tillagningstiden gått ut stängs kokzonen automatiskt av.

1. Välj önskad kokzon med hjälp av fältet för kokzon och ställ in önskat effektläge.
2. Tryck lätt på fältet TIMER ⊖ så aktiverar du timerfunktionen för denna kokzon. I displayen visas 00.



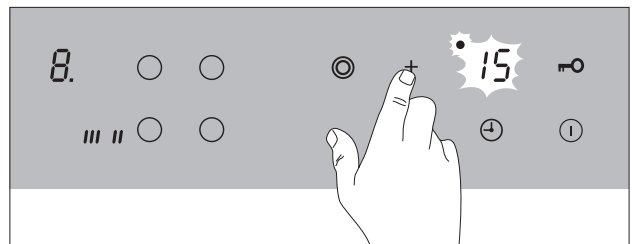
3. Ställ in eller ändra önskad tid till automatisk avstängning med hjälp av fälten ⊕ eller ⊖ (t.ex. 15 minuter).

Efter några sekunder startar timern automatiskt och visar resterande tid tills kokzonen stängs av.

Utöver detta lyser displayen "Timer aktiv" för motsvarande kokzon.

När den inställda tillagningstiden gått ut stängs kokzonen automatiskt av och en akustisk signal ljuder.

4. Tryck lätt på fältet TIMER ⊖ så stängs signalen och kontrollampan av.



- i** Inställningen går snabbare om du låter fingret vara kvar på fältet ⊕ eller ⊖ tills önskat värde nås.
Om du använder fältet ⊖ först, börjar tidsinställningen på 99 minuter och om fältet ⊕ används först, börjar tidsinställningen på 1 minut.

Visa återstående tillagningstid

Om du trycker på en kokzon, för vilken timerfunktionen är aktiverad, kommer den resterande tillagningstiden att visas i timerdisplayen.

Använda timern som tidur ("äggklocka")



OBS! Timern får inte vara programmerad för någon kokzon!

1. Vidrör sensorfältet "Till/Från" i cirka två sekunder. I den digitala displayen blinkar .
2. Vidrör sensorfältet TIMER  för att koppla in timerfunktionen.
3. Ställ in önskad tid med sensorfältet  eller  (t ex 20 minuter).
Efter några sekunder startar timern och visar återstående tid.
När inställd tid har löpt ut ljuder en signal.
4. Vidrör sensorfältet TIMER  för att stänga av signalen.

Avsluta timerfunktion i förtid

Du har två möjligheter att stänga av timern i förtid.

Stänga av kokzon och timer samtidigt

1. Välj önskad kokzon med hjälp av kokzonsknapparna.
2. Tryck därefter samtidigt lätt på knapparna  och :
Kokzonen och timern stängs av.

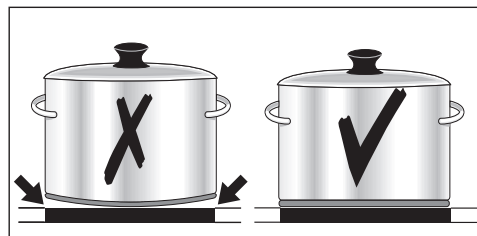
Stänga av timer - kokzonen förblir aktiv

1. Välj önskad kokzon med hjälp av kokzonsknapparna.
2. Tryck lätt på "Timer" igen.
3. Tryck därefter samtidigt lätt på knapparna  och :
 - Endast **timern stängs av**.
 - Kokzonen förblir påslagen.

Användning, tabeller, tips

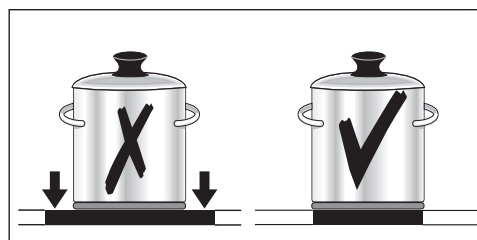
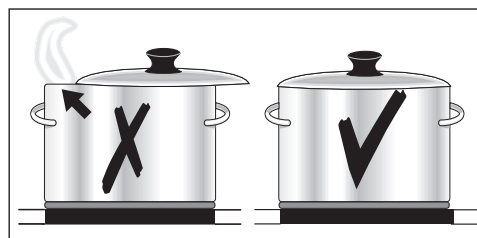
Kokkärl

- Bra kokkärl känns igen på kastrullbotten. Botten ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Tänk på bottendiametern när du köper nya kastruller och pannor. Tillverkaren anger ofta kärlkantens övre diameter.
- Kokkärl av aluminium- eller kopparbotten kan efterlämna metalliska missfärgningar på glaskeramikhällen, som det är svårt eller omöjligt att ta bort.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten, som är skrovlig eller har skarpa kanter. Om du drar dem fram och tillbaka över hällen kan det bli bestående repor.
- I kallt tillstånd buktar normalt kärlbottnarna lätt uppåt (är konkava). De får absolut inte bukta nedåt (vara konvexa).
- Om du använder specialkärl, (t ex ångkokare, wok etc.) ska anvisningarna från tillverkaren följas.



Tips för att spara energi

- Aktivera inte kokzonen förrän du har satt dit grytan eller pannan.
 - Om möjligt – använd alltid lock på grytan eller pannan när du lagar mat.
 - Stäng av kokzonen före tillagningstidens slut, så kan du utnyttja restvärmen, t.ex. till värmeållning av rätter eller för att smälta smör el. dyl.
-
- Se till att storleken på kokkärlsbotten motsvarar storleken på kokzonen.



Tips för tillagning med och utan uppkokningsautomatik

Automatisk uppkokningsfunktion är lämplig för:

- rätter som sätts på kalla, värms upp på hög effekt och inte ständigt kräver övervakning på sjudläget,
- rätter som läggs i het panna.

Automatisk uppkokningsfunktion är inte lämplig för:

- gulasch, rullader eller liknande gryträtter, som tills de fått rätt färg måste vändas ofta, brynas, tillsätts vätska och bräseras klara,
- kroppkaka, pastarätter med mycket vätska,
- tillagning i tryckkokare,
- stora mängder soppa/gryträtter med mer än 2 liter vätska.

Allmänna anvisningar:

- Vid tillagning utan uppkokningsautomatik rekommenderar vi att du ställer in ett högt läge för uppkokning/bryning av rätterna (med $\ominus$ -knappen) och därefter låter det bli klart på lämpligt sjudläge.
- Var observant de första gångarna du lagar mat! Om du är uppmärksam i början, lär du dig snart vilket effektläge som är bäst för just de rätter och den mängd du brukar tillaga samt för de kokkärl du använder. Du lär dig även snart att uppskatta fördelarna med uppkokningsautomatik och känna dig säker tillsammans med din nya kokhäll.
- Du kan används sjudläget  för varmhållning av rätter.

Riktvärden för tillagning på kokplatta

Uppgifterna i de följande tabellerna är riktvärden. Vilket vredläge som krävs vid tillagningen, beror på kokkärlens kvalitet samt vilken typ och mängd av livsmedel som ska tillagas.

Vredläge	Uppkoknings- tid, med auto- matik ¹⁾ (i min.)	Tillagning	Användningsexempel
9		Koka upp Bryning Fritering	Uppkokning av stora vätskemängder, koka spagetti, bryna kött, (tillaga gulasch, stek).
8	4,5	Steka kraftigt	Biffar, fransyska, rårakor, korv, pannkakor/plättar
7	3,5		
6	2,5	Steka	Schnitzlar/kotletter, lever, fisk, frikadeller, stekt ägg
5	8,5	Koka	Kokning av upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker
4	6,5		
3	4,8	Ångkoka Koka med liten mängd vatten Svälla	Ångkokning samt kokning med liten mängd vatten av små mängder av grönsaker, låta ris och mjölkrätter svälla
2	3,0		
1	1,0	Varmhållning Smälta	Varmhållning av rätter, smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

1) vid tillagning utan automatik kan uppkokningstiden väljas individuellt.



Vi rekommenderar att ställa in på uppkokningsläge "9" vid uppkokning och bryning och låta maträtter som kräver längre koked tid bli klara på lämpligt sjudläge.

Rengöring och skötsel

Kokhäll



Observera! Rengöringsmedel får inte komma på den **heta** glaskeramikytan! Allt rengöringsmedel måste tas bort med tillräckligt med klart vatten efter rengöringen, eftersom det kan verka etsande vid en återuppvärmning.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, som t ex grill- eller ugnssprayer, grovkorniga skurmedel eller repande kastrullrengörare.



Rengör glaskeramikhällen efter varje användning när den är ljummen eller kall. På så sätt undviker du att smuts bränns fast.

Ta bort kalk- och vattenränder, fettstänk och metalliskt glänsande missfärgningar med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

Lätt nedsmutsning

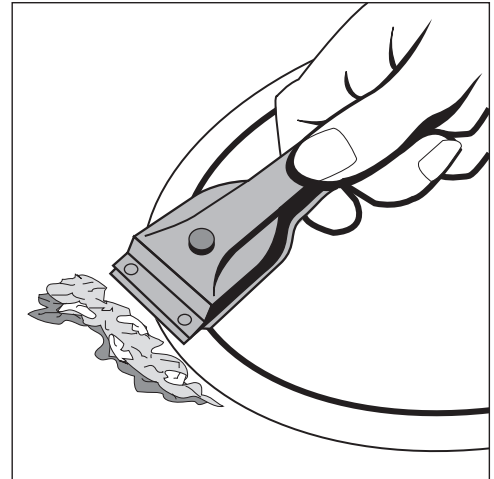
1. Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa och en aning handdiskmedel.
2. Torka den därefter torr med en ren trasa. Det får inte finnas några rester från rengöringsmedel kvar på ytan.
3. Rengör hela glaskeramikytan noggrant en gång i veckan med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. Torka därefter av glaskeramikytan med tillräckligt med klart vatten och torka den torr med en ren och luddfri trasa.

Fastsittande smuts

1. Använd en rakbladsskrapa för att ta bort mat som kokat över eller fastsittande stänk.
2. Sätt rakbladsskrapan snett mot glaskeramikytan.
3. Ta bort nedsmutsningar med glidande blad.



Rakbladsskrapa och rengöringsmedel för glaskeramik kan du köpa i fackhandeln.



Speciell nedsmutsning

1. Inbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material som kan smälta ska omedelbart tas bort **genast medan det fortfarande är varmt** med en rakbladsskrapa.

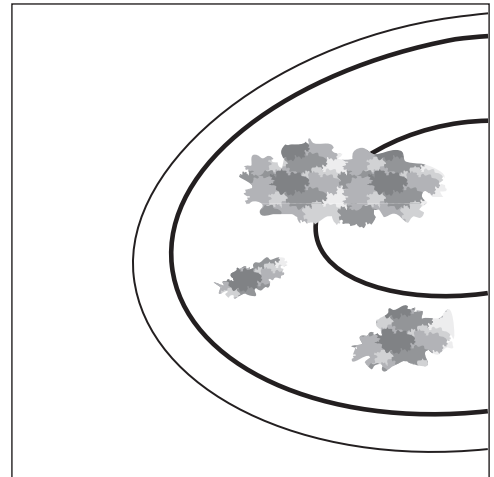


Observera! Det finns risk att bränna sig när man använder rakbladsskrapan på den heta kokzonen!

2. Rengör därefter den svalnade kokhällen som vanligt.



Värm upp kokzonen igen om den redan svalnat med smält material kvar. Repor eller mörka fläckar i glaskeramikytan som uppstått från t ex kärl med vassa kanter går inte att ta bort. De inverkar dock inte negativt på kokhällens funktion.



Vad gör man när ...

Åtgärd vid störningar

Kanske handlar det vid en störning bara om litet fel, som du själv kan åtgärda med hjälp av följande anvisningar. Fortsätt inte att försöka åtgärda felet på egen hand, om anvisningarna vi ger dig inte hjälper.



Varning! Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vänd dig vid reparation till din fackhandlare eller till kundservice.

Vad gör man när ...

... kokzonerna inte fungerar?

Kontrollera om

- säkringen i huset (elcentralen) är hel. Ring en behörig elinstallatör, om säkringarna löser ut flera gånger.
- hällen är korrekt påslagen,
- kontrolllamporna lyser på panelen,
- aktuell kokzon är på,
- kokzonerna är inställda på önskat sjudläge,
- Säkerhetsavstängningen av kokzonerna har aktiverats (se kapitel "Säkerhet").

... kokzonerna inte går att slå på?

Kontrollera om

- om panelen är spärrad (se kapitel "Spärra/frigöra panel").
- det gått mer än 10 sekunder mellan tryckningen på Till-/Från-knappen och aktiveringen av önskad kokzon (se kapitel "Slå på hällen").
- sensorfälten är delvis övertäckta med en fuktig trasa eller med vätska.

... displayen upp till eller för restvärme plötsligt inte fungerar?

Kontrollera om

- Till-/Från-knappen tryckts in av misstag.
- sensorfälten är delvis övertäckta med en fuktig trasa, vätska eller något liknande.
- säkerhetsavstängningen aktiverats.

... det inte visas något eller för restvärme i displayen när kokzonerna stängts av?

Kontrollera om

- kokzonen bara varit igång under en kort tid och därför inte blivit tillräckligt varm.

Ring till kundservice om kokzonen är varm.

... det inte går att stänga av en kokzon?

Kontrollera om

- touchknapparna är delvis övertäckta med en fuktig trasa eller med vätska.
- spärren är inkopplad.

... det inte går att slå på en kokzon?

Kontrollera om

- spärren är inkopplad.

... displayen lyser?

Kontrollera om kokzonen har blivit överhettad.

Denna display lyser vid överhettning, elektronikfel eller av säkerhetsskäl.

Om du tar kundservice i anspråk på grund av felaktig användning, är inte besöket av en tekniker från kundservice kostnadsfritt ens under garantitiden.

Installationsanvisning



Obs! Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en **auktoriserad fackman**.

Följ den anvisningen annars gäller inte garantin i händelse av skador.

Tekniska data

Spishällens mått

Bredd	580 mm
Djup	510 mm
Höjd	48 mm

Inbyggnadsmått

Bredd	560mm/584 ⁺² x 7 mm
Djup	490mm/514 ⁺² x 7 mm
Hörnradie	R5

Kokzoner

Placering	Diameter	Effekt
Vänster fram	120/175/ 210mm	800/1600/ 2300W
Vänster bak	145mm	1200W
Höger bak	170/265mm	1500/2400W
Höger fram	145mm	1200W

Anslutningsspänning	230 V ~ 50Hz
----------------------------	--------------

Max sammanlagd anslutningseffekt	7,1kW
---	-------

Bestämmelser, normer, direktiv

Denna spishäll uppfyller följande normer:

- EN 60 335-1 och EN 60 335-2-6
gällande säkerheten för elektriska apparater för användning i hushållet och liknande ändamål och
- EN 60350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548
gällande användningsegenskaperna hos elspisar, kokhällar, ugnar och grillar för hushållet.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-2-3
- EN 61000-3-3
gällande de grundläggande säkerhetskraven för elektro-magnetisk kompatibilitet (EMK).



Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv:

- 73/23/EEC från 1973-02-19 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336/EEC från 03.05.1989 (EU-direktiv inkl. ändringsdirektiv 92/31/EEC).

Säkerhetsanvisningar för installatören

- I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.
Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Denna håll motsvarar typ Y (EN 60 335-2-6) beträffande skydd mot brandfara. Endast hållar av denna typ får byggas med en sida mot angränsande högskåp eller väggar.
- Lådor får inte monteras under hällen.
- Undvik placering av kokhällen direkt intill dörrar och under fönster. Dörrar och fönster som slås upp kan slå ner heta kokkärl från kokzonen.
- Beröringsskyddet måste vara säkerställt genom inbyggnaden.
- Köksskåpets stabilitet måste uppfylla DIN 68930.
- Alla ursågade snittytor måste förseglas med lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På kaklade arbetsytor skall fogarna vara helt fyllda med fogmaterial.
- Rengör falsen i bänkskivan.
- Fäst den medföljande självhäftande tätningslisten på falsens ovansida, längs urskärningen. Skarven ska placeras mitt på ena sidan. Vid avslutad uppmätning, lämna några mm vid avkapningen och tryck ihop de båda ändarna stumt mot varandra.

Nätanslutning

Kontrollera alltid före nätanslutning att hällens nominella spänning, d.v.s. den som anges på typskylten, överensstämmer med den aktuella nätspänningen. Typskylten sitter på kokdelens undre panel.

Elementspänningen uppgår till 230V~. Spishällen fungerar även bra vid anslutning till äldre nät med 220V~.

För nätanslutning av kokdelen krävs en frånskiljare som bryter alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, t.ex. automatsäkringar, jordfelsbrytare eller smältsäkringar.

Som anslutningskabel till nätet måste en ledning av typ H05VV-F eller högre användas.

Nätanslutningen måste följa schemat. Anslutningsbryggorna ska installeras i enlighet med anslutnings-schemat. Jordningskabeln fästs med klämman ☺. Jordningskabeln måste vara längre än strömförande kablar.

Kabelanslutningarna måste vara utförda enligt föreskrifterna och klämskruvarna hårt åtdragna.

Avslutningsvis ska anslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämman och kåpan tryckas fast ordentligt.

Innan du slår på hällen för första gången, måste eventuell skyddsfolie och eventuella klisteretiketter avlägsnats från glaskeramikyten och ramen.



Efter anslutningen till strömförsörjningen ska du slå på alla kokzoner, en efter en, i maxläge en kort stund för att kontrollera att de är startklara.

Garanti/Konsumentkontakt

Reklamation

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Garanti

Finland

Produkten har två (2) års garanti. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor, vilka tillhandahålls av leverantören eller återförsäljaren. Spara kvittot och verifikation på inköpsdatumet.

Kostnader kan debiteras även under den tid som omfattas av kostnadsfri service om:

- reklamationen är omotiverad
- anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.

Konsumentkontakt

Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.husqvarna.se**

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.husqvarna.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.husqvarna.se eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

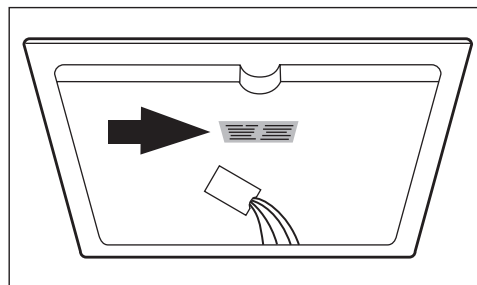
Modellbeteckning:

Produktnummer:

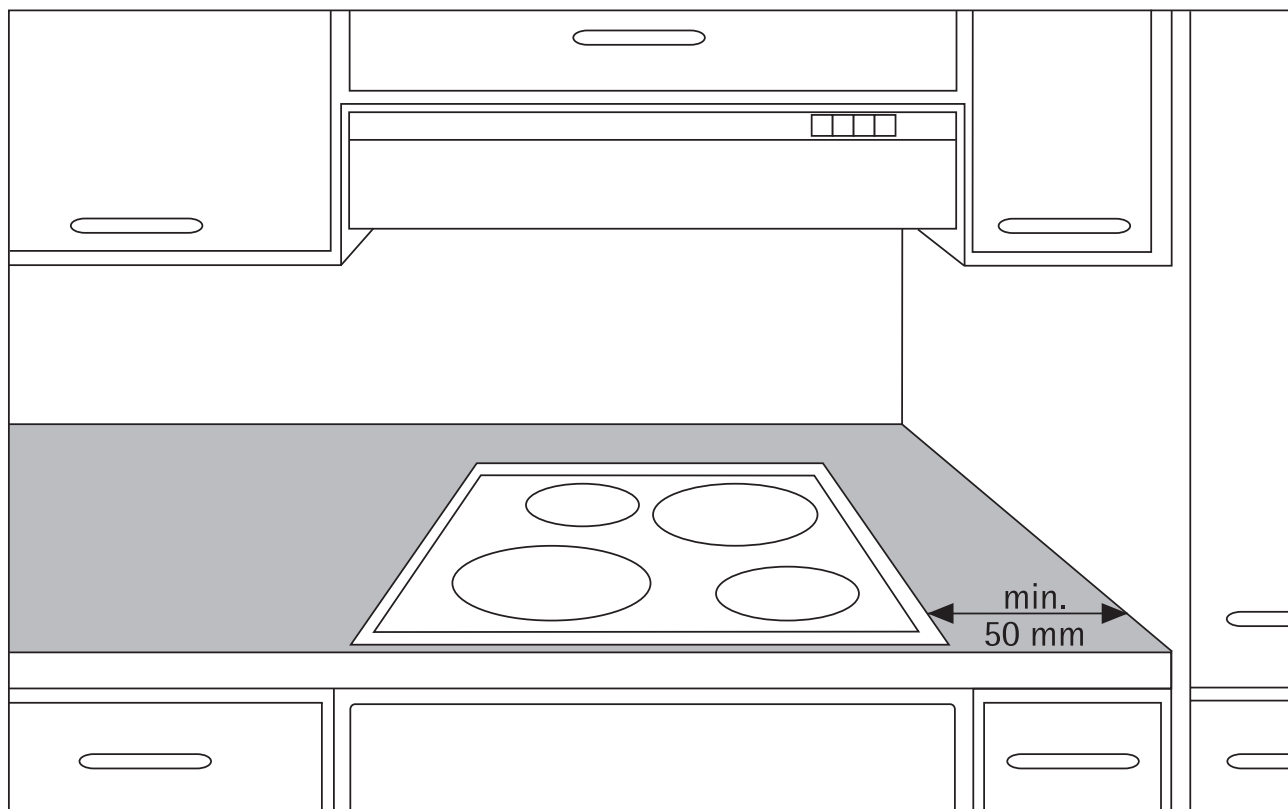
Serienummer:

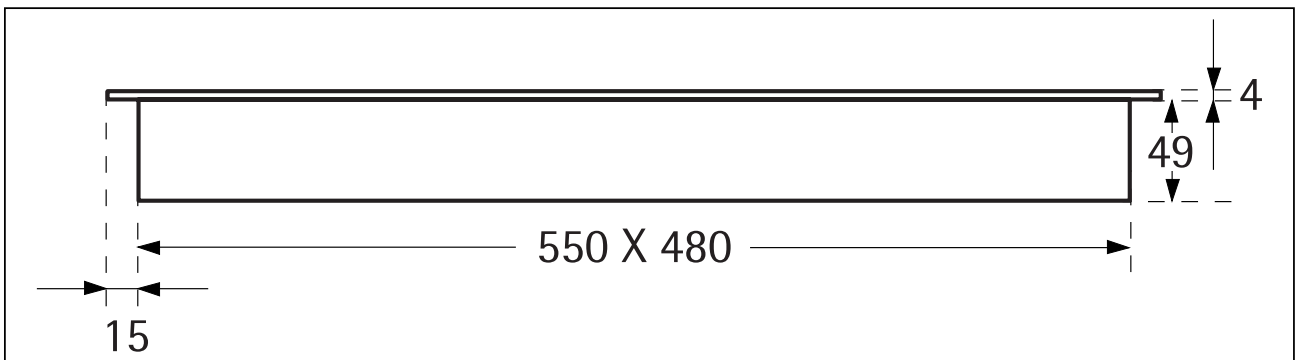
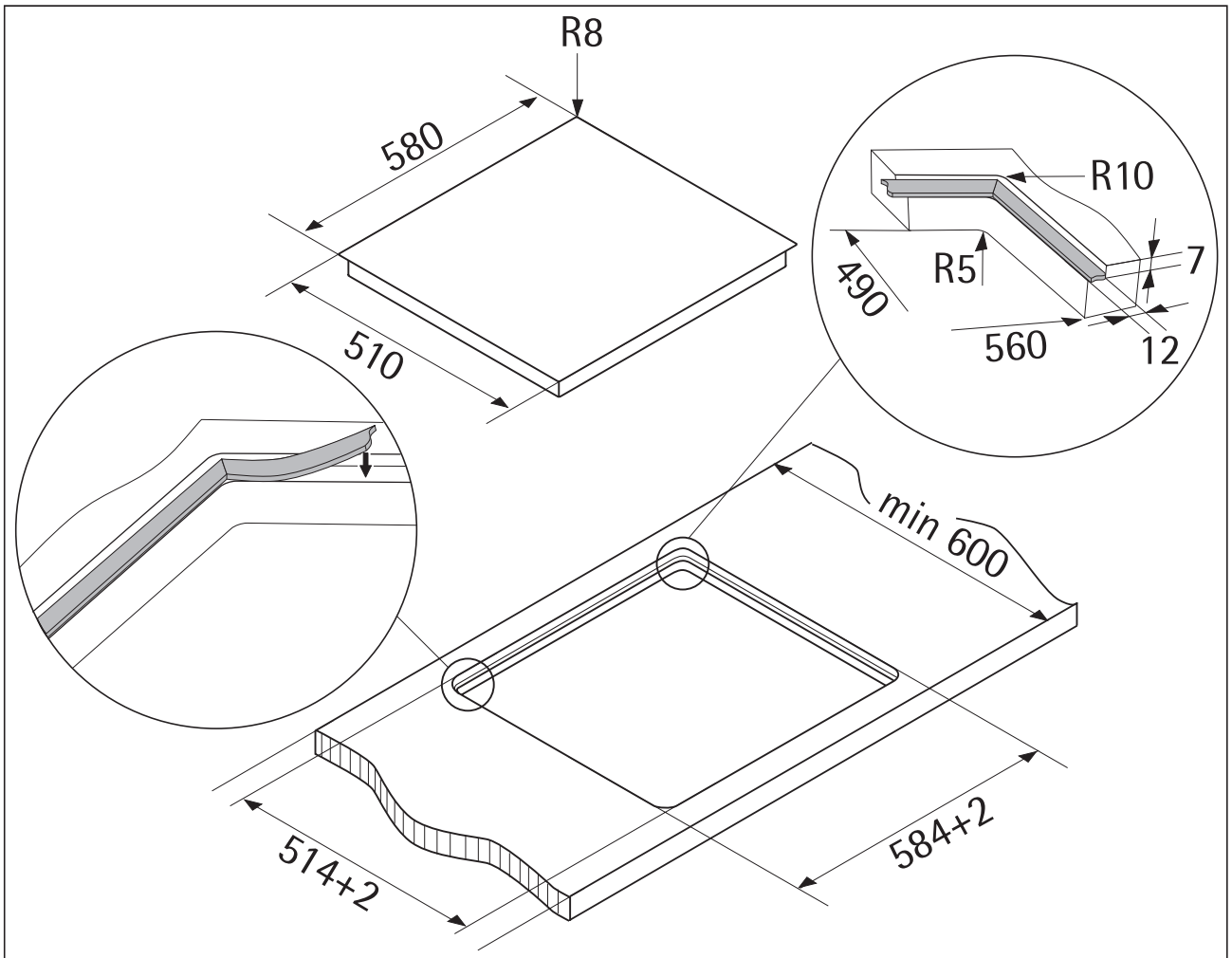
Inköpsdatum:

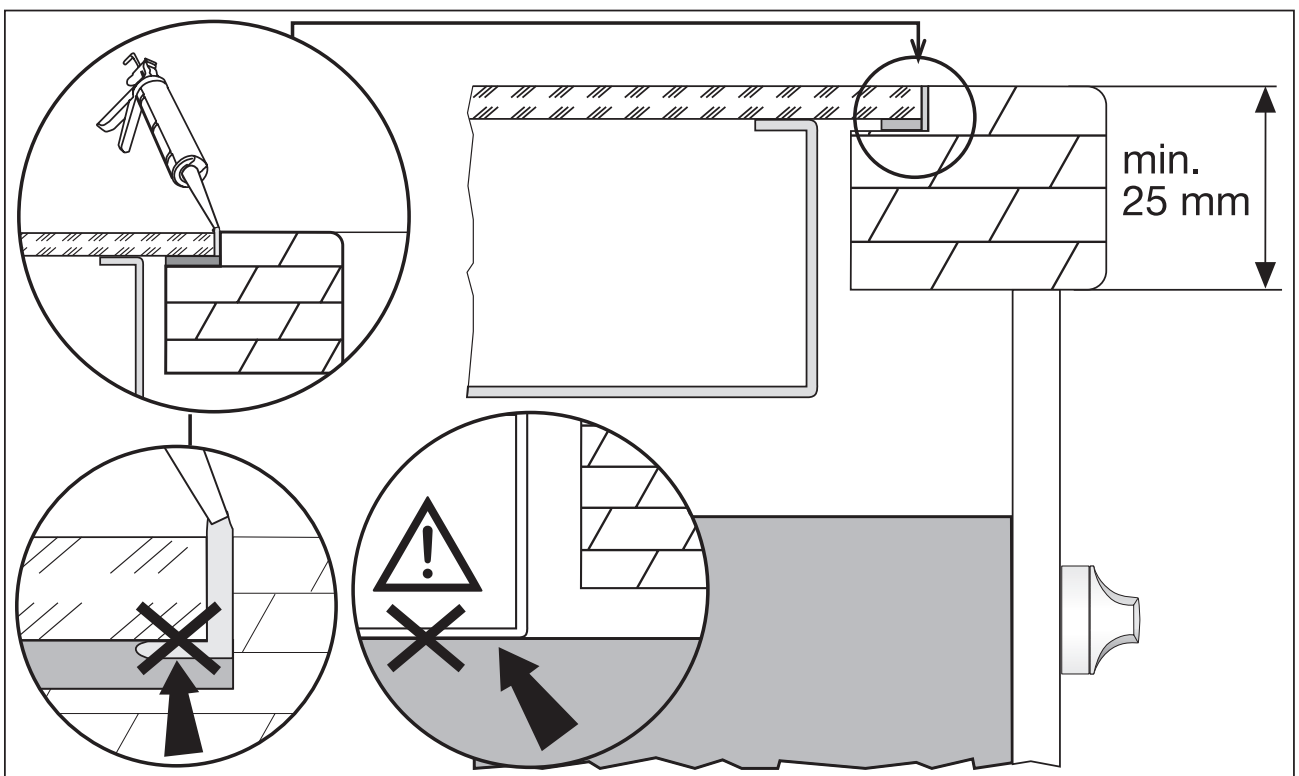
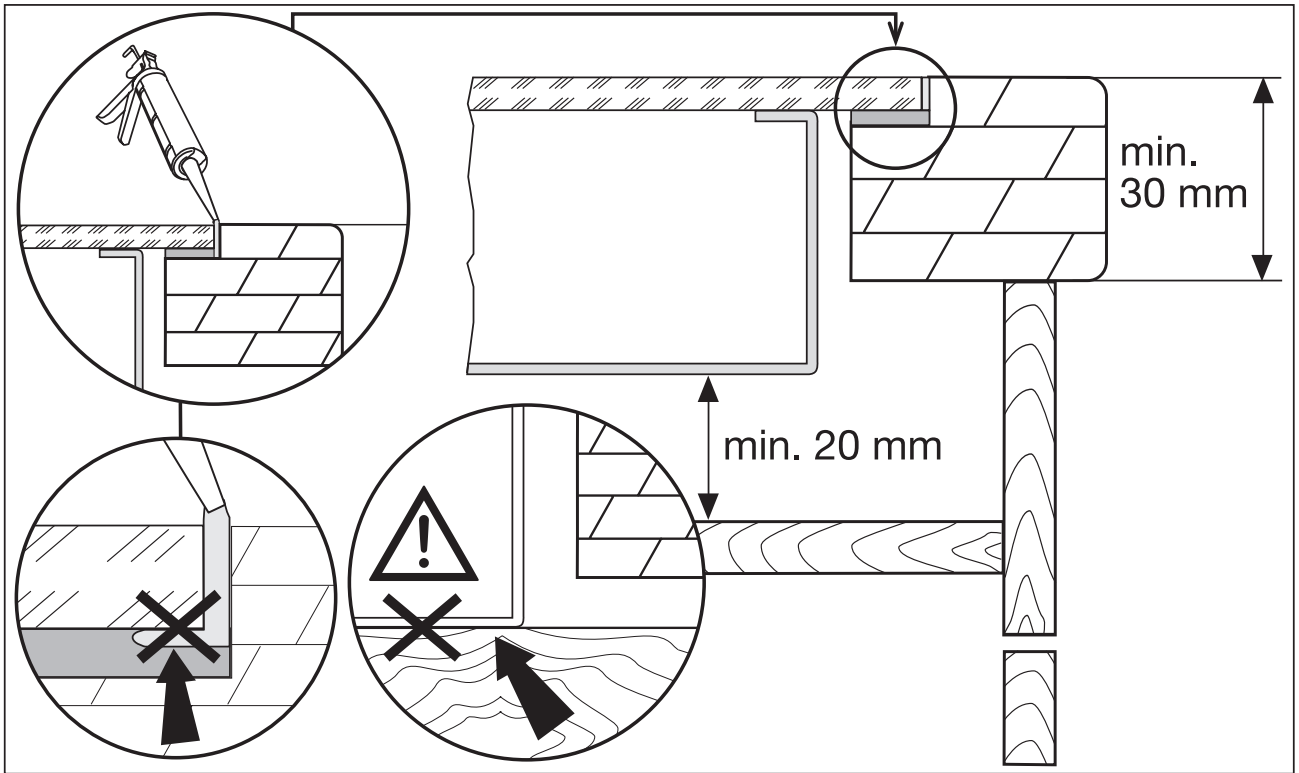
Hur och när uppträder felet?



Montering / Laitteen asentaminen







319 615 300-NO-190803-04

Med reservation för ändringar
Oikeus muutoksiin pidätetään

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597h/min (0,95 mk/min)+pvm)**, * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Typ:

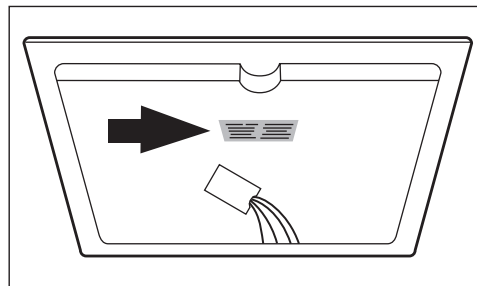
Produkt nr:

Serie nr:

Inköpsdatum:

Konsumentkontakt i Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min +pvm).
eller via e-mail: carelux@electrolux.fi.



Typskylt

Modell	QHC 644	Prod.Nr.	949591096
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
 Husqvarna		  	

319 615 300-NO-190803-04

Med reservation för ändringar
Oikeus muutoksiin pidätetään

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.